

Casa  
**Clàt**

**I GIOVANI TALENTI DELLA CUCINA SARDA INTERPRETANO**



**ROBERTO PADDEU**

24 e 25 OTTOBRE

**INTRATTENIMENTO & ANTIPASTI**

Culurgiones classico arrosto con gazpacho di pomodoro camone

Sandwich di triglia e mayonnaise al lentisco

Tacos di pane lentu, porcini e Nieddittas

Ostrica in pastella e rafano

Frittatina di vongole, cipollina e caviale

*Akenta Sub, Vino Subaqueo, DOC Vermentino di Sardegna*

**PRIMO**

Zuppetta di Nieddittas, pane civraxu e bottarga di muggine

Pane zichi, Nieddittas e pecorino di Orani

*Akenta Rosè, IGT Cagnulari*

**SECONDO**

Ricciola o dentice, finferli, Malvasia di Bosa e senape

*Rafia, DOC Vermentino di Sardegna*

**DESSERT**

Tutto Cioccolato, mandorle, limone e salvia

*Soffio di Sole, Vino Passito*

75€ a persona · acqua e coperto incluso - Abbinamento vini Cantina Santa Maria La Palma € 20.00



Partner CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

*Alghero*